کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چکن منچورین

چکن منچورین

اجزاء:

•چکن بونلیس (کیوب کٹنگ)____ 500گرام

•میدہ____ ایک کھانے کا چمچ

•ادرک پیسٹ____ دو چائے کے چمچ

•لیموں کا رس____ ایک کھانے کا چمچ

•لہسن پیسٹ____ دو چائے کے چمچ

•نمک____ حسبِ ذائقہ

•کالی مرچ پاؤڈر____ ایک چائے کا چمچ

•کھانے کا تیل____ دو کھانے کے چمچ

•سُرخ مرچ پاؤڈر____ ایک کھانے کا چمچ

•کارن فلور____ دو کھانے کے چمچ

•سرکہ____ ڈیڑھ کھانے کا چمچ

•چینی____ ڈیڑھ کھانے کا چمچ

•ٹماٹو کیچپ____ چھ سے آٹھ کھانے کے چمچ

•سبز پیاز____ پانچ گرام

•سویا سوس ڈیڑھ____ کھانے کا چمچ

•مرغ یخنی____ آدھا کپ

•انڈا____ ایک عدد

•سبز مرچ (چوپ کی ہوئی) ____ پانچ گرام

ترکیب:

ایک برتن میں چکن لیں اور اس میں نمک ، انڈا،کارن فلور(ایک کھانے کا چمچ) ،میدہ، کالی مرچ پاؤڈر، سُرخ مرچ پاؤڈر، لیموں کا رس ادرک پیسٹ(ایک چائے کا چمچ)اور لہسن پیسٹ (ایک چائے کا چمچ)ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور تیس منٹ تک فریج میں رکھ دیں۔

ایک کڑاہی میں حسبِ ضرورت کھانے کا تیل لیں اوراس میں تیار کیا ہوا چکن ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کر لیں۔

اب ایک پین میں کھانے کا تیل(دو کھانے کے چمچ)

لیں اور اس میں ادرک پیسٹ (ایک چائے کا چمچ)،

لہسن پیسٹ(ایک چائے کا چمچ)،فرائی کیا ہوا چکن،

نمک، چینی ، سبز مرچ، سرکہ اور سویا سوس ڈا ل کر

ملالیں ۔

اب اس میں مہران ٹماٹو کیچپ اورمرغ یخنی ڈال کر

دو سے تین منٹ تک پکا لیں۔

اب اس میں ایک کھانے کا چمچ کارن فلور کو تین

کھانے کے چمچ پانی میں گھول کر ڈال دیں۔

سبز پیازکو بطور گارنش استعمال کر لیں۔

آپکامزے دار چکن منچورین تیار ہے۔

فرائیڈ رائس کے ساتھ پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784